

ALFA43XMFHDS



Grupa produktowa
Podkategoria

Piece
Piec multifunkcyjny na 4 blachy
435x320 mm

Zasilanie
Oven type

elektryczne
Convection multifunction oven with
humidifier

Kontrola pieca
Pojemność blach

Ręczna
4 blachy 435x320 mm

Moc przyłączeniowa

230 V~ / 13 A / 3,0 kW / 50 Hz

Przechowywanie programów

Niedostępny

Wytwarzanie wilgotności

Bezpośrednio w komorze

Regulowane nóżki

Tak

Wymiary produktu SxGxW

602x580x537 mm

Maksymalna głębokość z
otwartymi drzwiami

993 mm



Dystrybucja

Rozwiązania

Bary / Kawiarnie / Enoteki /
Restauracje; Hotele;
Restauracje; Piekarnie i
cukiernie; Handel detaliczny
artykułami spożywczymi;
Biura, stołówki i catering;
Szpitale i domy opieki;
Szybka gastronomia;
Przemysł i mrożonki

Linia wzornicza

Drzwi z paskami ze stali
nierdzewnej

Tak

Panel przedni
Seria

Tak
Alfa

Kolor

Stal nierdzewna

Sterowanie

Programowanie minut

1-60 minut +
nieskończoność

Akcesoria w standardzie

Płaska blacha o
aluminiowej powierzchni
3820

Zestaw 4 sztuk

Podłączenie elektryczne

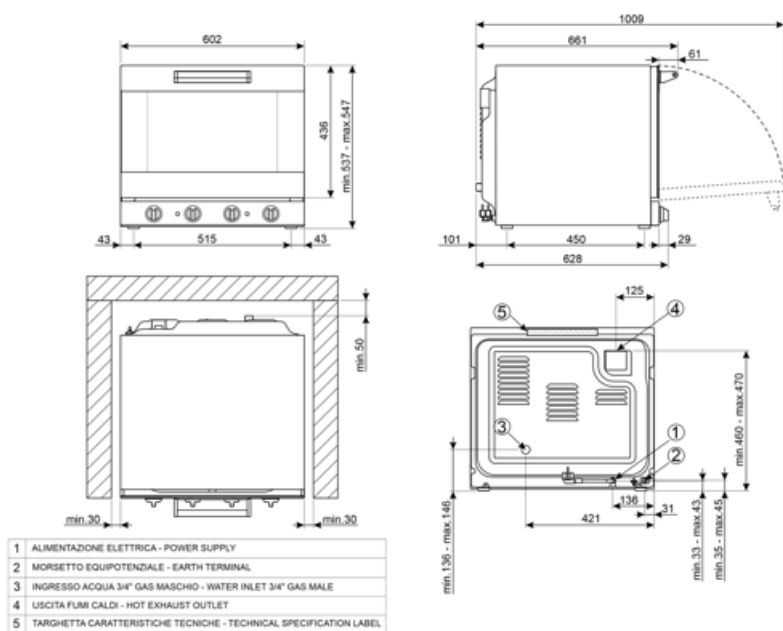
Wtyczka (F;E) Schuko

Konstrukcja

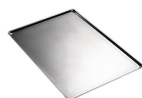
Materiały pieca	Stal nierdzewna / szkło / tworzywo sztuczne	Poziom nawilżania	Regulacja manualna
Wymiary komory	460x360x425 mm	Położenie komina	Tył
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Ustawienie czasu	Elektryczny
Liczba półek	4	Zakres temperatur	50-250°C
Prowadnice blach	Drut chromowany	Alarm zakończenia cyklu	Tak
Odległość między prowadnicami	80 mm	Pomarańczowa lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Konstrukcja drzwi	Potrójna szyba	Zielona lampka kontrolna osiągnięcia t°	Tak
Otwieranie drzwi	Uchylny	Manualny reset termostatu bezpieczeństwa	Tak
Typ uchwyty	Na stałe	Zdejmowany deflektor	Tak
Wewnątrz szkło	Otwierane za pomocą klipsa	Oświetlenie	1 lampa halogenowa
Typ i liczba wentylatorów	1 wentylator o stałej rotacji	Moc oświetlenia	40 W
Moc silnika wentylatora	80 W	Ciśnienie wody na wlocie	50-500 kPa (min-max)
Obroty silnika	Jedna prędkość	Długość przewodu zasilającego	115 cm
Obroty silnika przy standardowej prędkości	2700 obr./min	Tyłny panel	Galwanizowane
Obroty silnika przy niskiej prędkości	2100 obr./min	Klasa wodoszczelności IPX	IPX3

Informacje logistyczne

Wymiary zapakowanego produktu SxGxW	625x695x610 mm	Waga netto	36,400 kg
Kod EAN	8017709305949	Waga brutto	38,500 kg



Kompatybilne Akcesoria



3820

Blacha aluminiowa, płaska



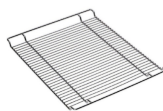
RUTVL

Set of 4 wheels, fits all professional oven tables



TVL40

8-level tray holder rack for ALFA43 ovens, dim. (WxDxH) 600x600x900 mm (height with kit RUTVL: 998 mm)



3900

Kit of 4 chrome wire grids 435x320 mm



SVRPP43

Connection kit for stacking two 4l tray 435x320 mm ovens

Słowniczek oznaczeń



Elektryczny



Termoobieg



Duży element grzewczy grilla



Podwójna prędkość wentylatora



Dolna grzałka z obiegiem powietrza



Termoobieg z wtryskiem pary wodnej



Ogrzewanie statyczne z górną i dolną grzałką

Benefit (TT)

Mechaniczny panel sterowania

Łatwość obsługi i intuicyjna kontrola kluczowych parametrów pieczenia

Panel sterowania wyposażony w pokręta umożliwia prostą, intuicyjną i wygodną obsługę najważniejszych funkcji. Za pomocą przycisków można regulować czas pieczenia, temperaturę oraz, w wybranych modelach, poziom nawilżania. Przekręcenie pokręta do pozycji 1 uruchamia dostarczanie pary aż do momentu jej zwolnienia.

W piecach wielofunkcyjnych z mechanicznym panelem sterowania, dostępny jest także dedykowany przycisk do wyboru różnych funkcji piekarnika, dostosowanych do wybranego trybu pieczenia.

Otwieranie na zatrask

Łatwo dostępne szkło, które gwarantuje szybkie i bezproblemowe czyszczenie oraz utrzymanie perfekcyjnej higieny

Panele szklane zostały zaprojektowane z myślą o łatwym dostępie i szybkim sprawdzeniu stanu, co znacząco podnosi wygodę podczas czyszczenia i konserwacji. Dzięki temu cały proces przebiega sprawnie i efektywnie, zapewniając jednocześnie maksymalny komfort oraz bezpieczeństwo pracy.

Wentylator dwubiegowy

Doskonała wentylacja gwarantująca idealne przygotowanie nawet najbardziej delikatnych potraw.

Regulacja prędkości wentylatora umożliwia precyzyjne dopasowanie intensywności nawiewu do wymagań każdej potrawy, zapewniając zawsze perfekcyjne rezultaty. Dzięki dwustopniowemu ustawieniu możesz stworzyć optymalne warunki dla delikatnych wypieków, takich jak bezy, ptysie czy suflety, otaczając je łagodnym i równomiernym przepływem powietrza, który pozwala zachować ich lekkość i idealną strukturę.

Zarządzanie wilgotnością

Perfekcyjne pieczenie dzięki precyzyjnej kontroli wilgotności

Dzięki skutecznemu zarządzaniu niewielką ilością wilgoci, możliwe jest uzyskanie idealnego zarumienienia przy jednoczesnym zachowaniu miękkości produktu oraz wspieraniu rozwoju jego struktury wewnętrznej.

Można ustawić różne poziomy wilgotności, które decydują o częstotliwości cykli aktywacji. Każdy cykl obejmuje dwusekundowe rozpylanie pary wodnej wewnątrz komory pieczenia, po którym następuje 15-sekundowa przerwa.